

Manual de Instruções



Modelo

BMS-3

BATEDOR DE MILK SHAKE



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

35423.6 - Outubro /2010

SUMÁRIO

1. Introdução	01
1.1 Segurança	01
1.2 Características Técnicas	01
1.3 Principais Componentes	02
2. Instalação e Pré-Operação	02
2.1 Instalação	02
2.2 Pré-operação	03
3. Operação	03
3.1 Acionamento	03
3.2 Procedimento para Alimentação	03
3.3 Sistema de Segurança	03
3.4 Limpeza	04
3.5 Cuidados com os Aços Inoxidáveis	05
4. Noções de Segurança - Genéricas	06
4.1 Práticas Básicas de Operação	06
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	07
4.3 Inspeção de Rotina	07
4.4 Operação	08
4.5 Após Terminar o Trabalho	08
4.6 Operação de Manutenção	08
4.7 Avisos	08
5. Análise e Resolução de Problemas	09
5.1 Problemas, Causas e Soluções	09

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

O batedor de milk shake Mod. BMS-3 foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSEN).

Tabela - 02

Problemas	Causas	Soluções
* Máquina não Liga.	* Falta de Energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de * O Copo não está fixo no Suporte do Copo. * Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	* Verifique se o plugue está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica. * Fixe o Copo no suporte do Copo. * C h a m e a Assistência Técnica Autorizada SIEMSEN.
* O conteúdo do produto processado no copo, transborda.	* Volume do produto, acima do limite máximo permitido.	* Abastecer o copo com líquido, no volume máximo de 450ml.
* Os ingredientes em processamento contidos no copo não se misturam.	* Volume do produto, abaixo do limite mínimo permitido.	* O volume mínimo de líquido processado é de 100ml.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. JAMAIS opere a máquina sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.**

Nunca limpe a máquina antes de sua **PARADA COMPLETA.**

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), **NÃO** coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polias e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições **TOTAIS DE SEGURANÇA.**

1. Introdução

1.1 Segurança

Ao utilizar este equipamento tenha em mente algumas precauções básicas de segurança:

1.1.1 - Leia todas as instruções.

1.1.2 - Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo sobre uma superfície úmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.

1.1.3 - Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 - Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de inserir ou remover acessórios.

1.1.5 - Nunca toque nas peças em movimento.

1.1.6 - Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Tampouco faça-o quando o aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Se isto acontecer, leve seu aparelho à Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 - A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.8 - Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento.

1.1.9 - Não utilize o aparelho ao ar livre.

1.1.10 - Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou o balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.11 - Não deixe seu BMS funcionando sem supervisão.

1.1.12 - Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.13 - Nunca utilize instrumentos que não fazem parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

1.1.14 - Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

1.1.15 - Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.

1.2 Características Técnicas

Tabela - 01

Características Técnicas		BMS-3
Tensão elétrica	[V]	110 ou 220
Potência	[W]	1500
Consumo	[kW/h]	1,50
Altura/Largura/Profundidade	[mm]	490x470x260
Peso líquido/Bruto	[kg]	14,3/16
Rotação do Eixo (em vazio)	[rpm]	15.000
Capacidade total do copo	[ml]	800

(*) A Tensão será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

IMPORTANTE

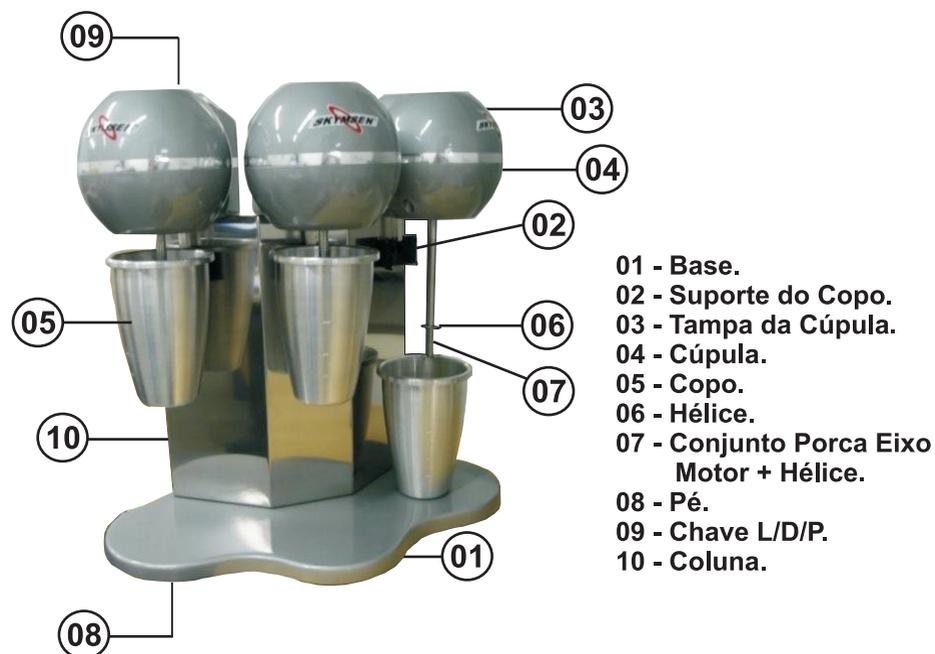
A Metalúrgica SIEMSEN Ltda. **NÃO SE RESPONSABILIZA** por danos causados ao equipamento pela utilização de componentes **NÃO ORIGINAIS**.

1.3 Principais Componentes

Todos os seus componentes são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemens.

Dentre os principais, destacam-se:

Figura - 01



2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Trabalhe com o seu Batedor de Milk Shake mod. BMS-3 sobre uma superfície limpa e estável com preferencialmente 850 mm de altura.

Esse equipamento foi desenvolvido para 110 Volts ou 220 Volts (50Hz ~ 60Hz). Ao receber a máquina verifique se a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico da máquina é a mesma da rede elétrica.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) e a(s) polia(s) nem entre a(s) corrente(s) e engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:

**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique
Ao seu produto, favor desconsiderar.**

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASQUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

2.2 Pré - Operação

DEVE-SE:

2.2.1 - Utilizar somente a tensão especificada na etiqueta localizada na parte traseira do batedor de milk shake.

2.2.2 - Sempre operar o batedor de milk shake em uma superfície limpa e seca.

2.2.3 - Colocar os líquidos das receitas no batedor de milk shake primeiro que as pastas ou pós.

NÃO SE DEVE:

...Esperar que seu batedor de milk shake faça a função de um liquidificador, ele não tritura produtos, somente mistura líquidos e pastas ou líquidos e pós.

3. Operação

3.1 Acionamento

O acionamento da máquina é feito apertando a chave Liga/Desliga N°09 (Fig. 01), localizada nas Tampas das Cúpulas N° 03 (Fig. 01).

3.2 Procedimento para Alimentação

Retire o Copo N° 05 (Fig. 01) do Suporte do Copo N° 02 (Fig. 01), erguendo-o para cima e puxando-o para a frente e para baixo da máquina. Coloque primeiramente o líquido (Ex: leite) no Copo e posteriormente, a pasta (Ex: sorvete) ou o pó (Ex: chocolate em pó).

Apóie o Copo no Suporte do Copo e ligue o Batedor de Milk Shake.

O tempo médio de processamento é de 1 minuto. Portanto, não é necessário manter seu equipamento ligado por mais tempo.

IMPORTANTE

O volume máximo de líquido a ser processado, não deverá ultrapassar a última marcação do copo, equivalente ao volume de 450ml, sob o risco de transbordamento ao ligar o equipamento. A primeira marcação é equivalente ao volume de 150ml, se refere ao nível mínimo de líquido processável pelo equipamento. (ver fig. 02).

Figura - 02



Nível máximo de líquido (450ml)

Nível de líquido (250ml)

Nível mínimo de líquido (150ml)

3.3 Sistema de Segurança

O Batedor de Milk Shake modelo BMS-3, possui um sistema de segurança que impede o acionamento do motor, sem que o copo esteja apoiado no suporte do copo (Ver Fig. 03 e Fig. 04).

Figura - 03



Máquina não liga.

Figura - 04



Máquina liga.

3.4 Limpeza

As peças do batedor de milk shake são resistentes à corrosão, são higiênicas e limpas facilmente. Antes de utilizá-lo pela primeira vez e após cada uso, lave o copo em água limpa com sabão neutro, enxágüe e seque bem. Para a limpeza das hélices, é aconselhável pôr mais ou menos 250ml de água no copo (Segunda graduação) e ligar o batedor por alguns segundos. As demais peças do BMS deverão ser limpas com um pano úmido.

NÃO LAVAR NENHUMA DAS PEÇAS NA LAVADORA DE PRATOS AUTOMÁTICA.

Revise freqüentemente todas as peças antes de montá-las novamente.
Utilize somente peças originais SIEMSEN as quais estão à disposição nos centros de serviço autorizados.

A UTILIZAÇÃO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODERÃO OCASIONAR GRAVES LESÕES PESSOAIS E/OU DANOS AO SEU BATEDOR DE MILK SHAKE. NUNCA MERGULHE A MÁQUINA EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO. TODO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO DEVE SER EFETUADO NA REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA SIEMSEN, vide relação Anexo.



3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.**

O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas.**

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.